

44. MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI SAJAM GORNJA RADGONA – OD 26. KOLOVOZA DO 1. RUJNA 2006 G.

PROIZVOĐAČI IZ SLOVENIJE I HRVATSKE SU SA SUVREMENIM METODAMA PAKIRANJA SVJEŽE OHLAĐENOG MESA U KORAKU SA SVJETSKIM TRENDOVIMA

Pod okriljem 44. međunarodnog poljoprivredno-prehrambenog sajma 18. i 19. svibnja ove godine na Biotehničkom fakultetu u Ljubljani održano je tradicionalno ocjenjivanje kvalitete mesa i mesnih proizvoda. Uzorke svježeg mesa ocijenila je neovisna šesteročlana komisija vodećih slovenskih stručnjaka s područja tehnologije mesa i mesnih proizvoda. Predsjednik komisije je bio prof. dr. Božidar Žlender (Biotehnički fakultet u Ljubljani), a članovi su bili: viši pred. mag. Marlena Skvarča, viši pred. mr. Alenka Rajar, doc. dr. Lea Gašperlin i doc. dr. Andrej Plestenjak (Biotehnički fakultet u Ljubljani) kao i prof. dr. Janez Marinšek (Veterinarski fakultet Ljubljana). Tehnički voditelj ocjenjivanja je bio mr. Franc Muhič, Ljubljana. Na ocjenjivanje kvalitete svježeg mesa prijavilo se 11 poduzeća iz Slovenije i Hrvatske s 54 pojedinačnih proizvoda ili kolekcije proizvoda.

Prema riječima prof. dr. Božidar Žlender ocjenom su bile obuhvaćene komercijalno najzanimljivije vrste mesa. Većina ocijenjenih proizvoda bila je mikrokonfekcionirano meso, namijenjeno obiteljskoj ili individualnoj potrošnji. To meso je oblikovano i začinjeno te ga je u većini slučajeva uz priložene upute potrebno samo toplinsko obraditi. Ocijenjeno je i meso peradi (usitnjeno meso, ćevapčići, pljeskavice, ražnjići i roštilj kobasice te slični specijaliteta proizvedeni iz mljevenog i začinjenog mesa). Ugodno su iznenadili i neka nova jela (npr. pile za pečenje u vrećici i u posebnoj košarici kao i posebno oblikovana vrsta ražnjića iz dijelova pilete posebne kvalitete). Svojom su kvalitetom, u pozitivnom smislu, iznenadili proizvođači iz Hrvatske.

Broj dodijeljenih priznanja potvrđuje da je kvalite-

ta, prema zahtjevima kupaca, na visokom nivou. Proizvođači su kupce iznenadili i raznolikošću ponude. "Ustanovili smo da je stanje na području ponude unaprijed pakiranog mesa (t.j. mikrokonfekcija), posebno na području ponude oblikovanog sirovog začinjenog mesa, mnogo bolje. Proizvođači upotrebljavaju suvremene metode pakiranja svježeg ohlađenog mesa, s naglaskom na modificiranoj atmosferi koja je zbog velike atraktivnosti ponude i dobre postojanosti proizvoda prihvaćena i kod naših kupaca. U tom pogledu slijedimo suvremene svjetske trendove što se tiče ponude svježeg mesa" izjavio je prof. dr. Božidar Žlender. Upozorio je da je u tržišnoj ponudi još uvijek premalo makrokonfekcioniranog mesa, namijenjenog većim korisnicima, kao što su restorani i mesnice. Izrazio je mišljenje kako je to posljedica razmišljanja potrošača da je najbolje samo svježe meso. Uz to, većina ugostitelja i mesnica nema primjerenih uvjeta za zorenje mesa. Zbog toga po njegovom mišljenju na tom području postoji još velika tržišna niša. Poslanstvo ocjenjivanja kvalitete svježeg mesa je po riječima prof. dr. Božidara Žlendra, uz usporedbe među proizvođačima, prije svega u stalnom podizanju kvalitete i raznolikosti tržišne ponude. Zato su ocjene komisije također i opisne i kao takve odlično usmjeravaju proizvođače za još bolji rad.

ZLATNE MEDALJE

Veleprodajni komadi pakiranog mesa

1. Kolekcija zrelog mesa mladog goveda - MIP d.d. Nova Gorica

Maloprodajni komadi pakiranog mesa

1. Mlada goveđa leđa SK - MIP d.d.
2. Puranov pripravak za juhu - Vindon d.o.o.
3. Kolekcija pilećeg mesa bez kože i kosti - Perutnina Ptuj d.d.
4. Kolekcija „puranovo meso čuva zdravlje“ vakuumsko pakirano - Perutnina Ptuj d.d.
5. Kolekcija „kontrolirana atmosfera“ - govedina m. - Mesnine dežele Kranjske d.d.
6. Kolekcija obrađenih pilića - Perutnina Ptuj d.d.
7. Kolekcija „puranovo meso čuva zdravlje“ tanjur - Perutnina Ptuj d.d.
8. Kolekcija „prijesno vakuum“ - teletina - Mesnine dežele Kranjske d.d.

Oblikovano začinjeno prijesno meso

1. Kolekcija marinirano pileće meso - Perutnina Ptuj d.d.
2. Kolekcija „tava“ - Mesnine dežele Kranjske d.d.
3. Gavelino - Koka d.d.
4. Kolekcija „kobasice za žar“ - MIR mesna industrija d.d.
5. Kolekcija „zorena govedina kontrolirana atmosfera“ - Mesnine dežele Kranjske d.d.

Šampion kvalitete (proizvod, koji je tri godine zaredom dobio zlatnu medalju)

1. Kolekcija obrađenih pilića - Perutnina Ptuj d.d.
2. Kolekcija pilećeg mesa bez kože i kosti - Perutnina Ptuj d.d.
3. Mlada goveđa leđa SK - MIP d.d.
4. Kolekcija „puranovo meso čuva zdravlje“ vakuumsko pakirano - Perutnina Ptuj d.d.

5. Kolekcija marinirano pileće meso - Perutnina Ptuj d.d.

Priznanje za tržišnu ponudu svježeg mesa prima: Perutnina Ptuj d.d.

Događaji koji su prethodili 44. međunarodnom poljoprivrednom-prehrambenom sajmu bili su: 27. međunarodno ocjenjivanje mesa i mesnih proizvoda od 20. do 23. lipnja, jubilarno 10. međunarodno ocjenjivanje voćnih sokova i bezalkoholnih pića održano 8. lipnja, jubilarno 20. međunarodno ocjenjivanje mlijeka i mliječnih proizvoda od 6. do 9. lipnja, 32. otvoreno državno ocjenjivanje vina 24. i 28. srpnja te 26. međunarodno ocjenjivanje poljoprivredne mehanizacije, 25. kolovoza.

Svečana podjela priznanja s ocjenjivanja, obavljena je prije sajma, u okviru 44. poljoprivredno-prehrambenog sajma u Gornjoj Radgoni od 26. kolovoza do 1. rujna 2006 godine. Na sajmu su se mogli vidjeti i kušati brojni nagrađeni proizvodi.

Pomurski sejem, d.d.

Detaljnije informacije:

Jana Dimec, voditelj projekta, telefon: 02/5642 100, telefaks: 02/5642 160

e-pošta: ocjenjevanja@pomurski-sejem.si

Odnosi s javnošću:

Miran Mate, telefon 041 263 107

<http://www.pomurski-sejem.si> ■

OBJAVA ZA MEDIJE



Udruga Nutrikultura iz Zagreba objavila je 21. lipnja 2006 novi online projekt za promicanje zdravih stilova života pod nazivom www.nutriAktiv.com

Kao što kaže uvodan rijec na portalu: „Interes šire društvene zajednice za unaprijeđenjem zdravlja raste svakim danom.“ Iz istog razloga članovi Nutrikulture su pokrenuli ovaj projekt koji ima potencijal stalnog rasta i širenja. Na portalu se objavljuju

sadržaji iz područja nutricionizma, aktivnog života i drugih tema vezanih za promicanje zdravlja. Stručni i popularni članci zadovoljiti će interese širokog kruga korisnika, a u pripremi je i sustav za praćenje režima prehrane. Nutriaktiv.com nastao je inicijativom članova udruge, vanjskih suradnika, volontera, a pod pokroviteljstvom udruge i sponzora projekta (Ledo, Vivera, Hipp grupa, Slimming club, Sportline, Progressive, Fitosan). Kako sve to izgleda, možete provjeriti na www.nutriaktiv.com ■

Generalni zastupnik za Republiku Hrvatsku, SiCG, BiH i Makedoniju:

FARMTEC®



VODEĆI EUROPSKI
PROIZVOĐAČ OPREME
ZA FARME
WWW.TELOSGRUPA.COM
WWW.FARMTEC.CZ

RAZVOJ I PROIZVODNJA TEHNOLOGIJE UZGOJA SVINJA, PROJEKTIRANJE FARMI

**TELOS
GRUPA**

hrvatsko-češko poduzeće

Križevačka 4a, 10340 Vrbovec

tel/fax: 01 / 2792-131

email: telos.grupa@zg.t-com.hr



uklještenja za krmače, kućice za odojke s grijanjem, čišćenje gnojnice, boksovi za individualan i grupni smještaj, razni tipovi ograda, tehnologija suhog i tekućeg hranjenja, provjetravanje i ventilacija



-kreditiranje, leasing
-savjetodavna služba za dobivanje poticaja Republike Hrvatske i europske unije putem programa SAPARD i Operativni program
-višegodišnje iskustvo u EU
-osigurani servis i garancija za RH



10 GODINA ISKUSTVA U GRADNJI I OPREMANJU, SISTEM KLJUČ U RUKE

Generalni zastupnik za Republiku Hrvatsku, SiCG, BiH i Makedoniju:

FARMTEC®



VODEĆI EUROPSKI
PROIZVOĐAČ OPREME
ZA FARME
WWW.TELOSGRUPA.HR
WWW.FARMTEC.CZ

TEHNOLOGIJA UZGOJA, SMJEŠTANJA I DOJENJA KRAVA FARMTEC

**TELOS
GRUPA**

hrvatsko-češko poduzeće

Križevačka 12, 10340 Vrbovec

tel/fax: 01 / 2793-258; 2793-172

email: telos.grupa@zg.t-com.hr



opremanje dojilišnog stajališta, mjerenje nadoja, muzilišta riblja kost, paralelna i tandem, brzi odlazak krava iz muzilišta, hlađenje mlijeka, kompjutorska identifikacija i praćenje krava, ležeći boksovi na stelji ili bez nje, oprema za napajanje životinja, provjetravanje i hranjenje, različiti tipovi prepreka, tehnologija čišćenja gnojnice, oprema za uzgoj telića, programska oprema uzgoja stoke i sl.

-kreditiranje, leasing
-savjetodavna služba za dobivanje poticaja Republike Hrvatske i europske unije putem programa SAPART
-višegodišnje iskustvo u EU
-osigurani servis i garancija za RH



10 GODINA ISKUSTVA U GRADNJI I OPREMANJU, SISTEM KLJUČ U RUKE